PROTOCOLO OFICIAL:

Fecomércio SC | Sesc

ANÁLISE DE AMOSTRAS DE PRODUTOS CRÍTICOS EM LICITAÇÕES

PRODUTO: Bacon fatiado resfriado

MARCA: JCW

DATA DA ANÁLISE: 09/11/2022

RESPONSÁVEL PELA AMOSTRA: Beatriz Santana de Oliveira

DATA DE FAB: 27/09/2022

LOTE: L 799

DATA DE VALIDADE: 26/12/2022

AMOSTRA SEM MANIPULAÇÃO

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	x		
ODOR	x		
GOSTO	x		
TEXTURA	x		
PARECER TÉCNICO:	(x) aprovado	( ) reprovado)	
JUSTIFICATIVA TÉCNICA	Características sem manipulação apropriadas.		

AMOSTRA COM MANIPULAÇÃO

MANIPULAÇÃO APLICADA: Fritura

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	x		
ODOR	x		
GOSTO	x		
TEXTURA	x		
% DE PERDA ESPERADO:	X (60 %)		PB: 0,015 kg PL: 0,015 kg Pós-cocção: 0,006 kg Embalagem: -
PARECER TÉCNICO:	(x) aprovado	( ) reprovado	
JUSTIFICATIVA TÉCNICA	Características com manipulação apropriadas.		

Beatriz Santana de Oliveira
Nutricionista CRN 10 7310
Hotel SESC Cacupé

PROTOCOLO OFICIAL:

Fecomércio SC | Sesc

ANÁLISE DE AMOSTRAS DE PRODUTOS CRÍTICOS EM LICITAÇÕES

PRODUTO: Costelinha suína defumada congelada em cubos 15g

MARCA: ALCA ALIMENTOS

DATA DA ANÁLISE: 09/11/2022

RESPONSÁVEL PELA AMOSTRA: Beatriz Santana de Oliveira

DATA DE FAB: 28/10/2022

LOTE: SISBI 004261022

DATA DE VALIDADE: 28/10/2022

AMOSTRA SEM MANIPULAÇÃO

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	x		Corante sobressalente
ODOR	x		
GOSTO	-		
TEXTURA		x	Contém muitos ossos
PARECER TÉCNICO:	( ) aprovado (x) reprovado)		
JUSTIFICATIVA TÉCNICA	Características sem manipulação inapropriadas para o fim.		

AMOSTRA COM MANIPULAÇÃO

MANIPULAÇÃO APLICADA: Retirada de aparas e separação das partes não comestíveis

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	x		
ODOR	x		
GOSTO	x		
TEXTURA		x	Contém muitos ossos
% DE PERDA ESPERADO:		x (47,3 %) (sem cocção)	PB: 1,075 kg PL: 0,567 kg Pós-cocção: - Embalagem: 12 g
PARECER TÉCNICO:	( ) aprovado (x) reprovado		
JUSTIFICATIVA TÉCNICA	Características com manipulação inapropriadas.		

Beatriz Santana de Oliveira
Nutricionista CRN 10 7310
Hotel SESC Cacupé

PROTOCOLO OFICIAL:

Fecomércio SC | Sesc

ANÁLISE DE AMOSTRAS DE PRODUTOS CRÍTICOS EM LICITAÇÕES

PRODUTO: Filé de Truta (congelado)

MARCA: TRUTAS DO CHEF

DATA DA ANÁLISE: 09/11/2022

RESPONSÁVEL PELA AMOSTRA: Beatriz Santana de Oliveira

DATA DE FAB: Não há (o fornecedor não entregou com a embalagem original com rótulo)

LOTE: Não há (o fornecedor não entregou com a embalagem original com rótulo)

DATA DE VALIDADE: Não há (o fornecedor não entregou com a embalagem original com rótulo)

AMOSTRA SEM MANIPULAÇÃO

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	x		
ODOR	x		
GOSTO	x		
TEXTURA	x		Apresentou espinhos
PARECER TÉCNICO:	(x) aprovado	( ) reprovado)	
JUSTIFICATIVA TÉCNICA	Características sem manipulação apropriadas.		

AMOSTRA COM MANIPULAÇÃO

MANIPULAÇÃO APLICADA: Fritura

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	x		
ODOR	x		
GOSTO	x		
TEXTURA	x		
% DE PERDA ESPERADO:	X (38 %) (18,8 % após desglaciamento)		PB: 0,303 kg PPG: 0,266 kg PPD: 0,216 kg PL: 0,199 kg Pós-cocção: 0,165 kg *Embalagem: 37 g
PARECER TÉCNICO:	(x) aprovado	( ) reprovado	
JUSTIFICATIVA TÉCNICA	Características com manipulação apropriadas.		

Beatriz Santana de Oliveira
Nutricionista CRN 10 7310
Hotel SESC Cacupé

PROTOCOLO OFICIAL:

Fecomércio SC | Sesc

ANÁLISE DE AMOSTRAS DE PRODUTOS CRÍTICOS EM LICITAÇÕES

PRODUTO: Miúdo de suíno orelha congelado

MARCA: JCW

DATA DA ANÁLISE: 09/11/2022

RESPONSÁVEL PELA AMOSTRA: Beatriz Santana de Oliveira

DATA DE FAB: 14/10/2022

LOTE: L 830

DATA DE VALIDADE: 11/06/2023

AMOSTRA SEM MANIPULAÇÃO

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	x		
ODOR	x		
GOSTO	-		
TEXTURA	x		
PARECER TÉCNICO:	(x) aprovado ( ) reprovado)		
JUSTIFICATIVA TÉCNICA	Características sem manipulação apropriadas.		

AMOSTRA COM MANIPULAÇÃO

MANIPULAÇÃO APLICADA: Cozimento

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	x		
ODOR	x		
GOSTO	x		
TEXTURA	x		
% DE PERDA ESPERADO:	X (6,4 %)		PB: 3,060 kg Degelo: 2,589 kg PL: 2,589 kg Pós-cocção: 2,863 kg Embalagem: 26 g
PARECER TÉCNICO:	(x) aprovado ( ) reprovado		
JUSTIFICATIVA TÉCNICA	Características com manipulação apropriadas.		

Beatriz Santana de Oliveira
Nutricionista CRN 10 7310
Hotel SESC Cacupé